



Skyfood Equipament LLC

OFFICE
11900 Biscayne Blvd. Suite 512 - North Miami, FL 33181 - USA
1-800-503-7534 | 305-868-1603

UG0056 - INGLÊS

Data de Correção: 29/01/2015

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.









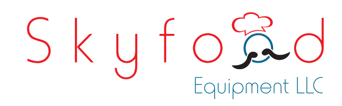
Professional Blender / Licuador Profesional

LT-2,0 SUPER GOURMET 2

www.skyfood.us

INDEX

ENGLISH **3**
ESPAÑOL **14**



Skyfood Equipament LLC

OFFICE
11900 Biscayne Blvd. Suite 512 - North Miami, FL 33181 - USA
1-800-503-7534 | 305-868-1603

Registro de Garantía



IMPORTANTE:
Solamente para productos de las marcas  y 

Información del Usuario

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
305-866-2704

* Persona de Contacto: ____________________

* Tipo de Empresa:

- ☐ Panadería Bagel y Operaciones
- ☐ Panadería (Asociado con Restaurante)
- ☐ Bolera
- ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
- ☐ Carniceria
- ☐ Abastecimiento
- ☐ Club de Tiendas
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Club de Campo
- ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
- ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
- ☐ Tienda de Alimentos
- ☐ Gobierno
- ☐ Hospital
- ☐ Alojamiento
- ☐ Mayorista con Comestibles
- ☐ Mayorista sin Comestibles
- ☐ Empacador de Carne
- ☐ Otros negocios que prepara o sirver alimentos
- ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida
- ☐ Pizza (Cenar en /llevar)
- ☐ Restaurantes (independiente / cadena)
- ☐ Escuela
- ☐ Estadios / Coliseum
- ☐ Supermercado
- ☐ El parque temático
- ☐ Universidad / Escuela
- ☐ Viñedo
- ☐ Clube de Almacenes
- ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)

* Nombre de lá Compañía: ____________________

* Dirección: ____________________

* Ciudad: ____________________

* Estado: ____________________ * Zip Code: ____________________

* Teléfono: ____________________ Fax: ____________________

** E-mail: ____________________

Página Web: ____________________

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: ____________________

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: ____________________ * Confirme el úmero de serie: ____________________

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Sí ☐ No

* Comprado em: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: ____________________
Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio. ** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

SUMMARY

1. Introduction 4
1.1 Main Safety Precautions 4
1.2 Main Components 5
1.3 Technical Characteristics 5

2. Installation and Pre Operation 6
2.1 Installation 6
2.2 What to do or not with your Professional blender 6

3. Operation 7
3.1 Starting 7
3.2 Feeding Procedure 7
3.3 Cleaning 8

4. General Safety Practices 9
4.1 Basic Operation Practices 9
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON 10
4.3 Routine Inspection 10
4.4 Operation 10
4.5 After Finishing The Work 11
4.6 Maintenance 11
4.7 Warning 11

5. Analysis and Problems Solving 11
5.1 Problem, causes and solutions 11

6. General Advices 12

7. Electric Diagram 13

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO 28
GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD 28

1. Introduction

1.1 Main Safety Precautions

When using this equipment, keep in mind some basic safety precautions:

1.1.1 Read all the instructions.

1.1.2 In order to avoid the risk of electric shocks and damage to the machine, never install equipment on a wet or humid surface nor dip it in water or any other liquid.

1.1.3 The use of the equipment must be supervised when used next to children.

1.1.4 Before cleaning and when not in use or before inserting or removing accessories, disconnect machine from power source.

1.1.5 Never touch parts of the machine while on movement.

1.1.6 Do not use the equipment if cord or plug is damaged. Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens, take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause personal hurt.

1.1.8 Keep your hands or any tool out of the machine while operating to avoid personal hurt or any damage to the equipment. If it is needed to mix etc. switch OFF and unplug the blender, use only a rubber spatula.

1.1.9 The knives are very sharp. Be careful while handling them.

1.1.10 – Always put the lid on the blender before turning it on.

1.1.11 – Always hold the cup while the blender is working. If the cup gets loose, immediately turn the machine off.

1.1.12 – Do not use the machine outdoors.

1.1.13 – Do not leave the electric cable on the edge of the table or counter nor let it touch hot surfaces.

1.1.14 – Do not leave your blender working without supervision.

1.1.15 – Never use water spray directly upon the machine.

1.1.16 – Never turn the machine on with wet clothing or feet.

1.1.17 – Do not operate the equipment with the blade loose, disassembled or damaged.

1.1.18 - For your safety, the temperature of the processed products shall not exceed 40 ° Celsius / 104° Fahrenheit.

Your machine has a thermal relay N°08(Pic.01) that monitors the motor temperature and automatically turns the motor off in case of overheating.

To restart it, remove the cup from the base and wait until the motor cools down. After the motor is cool replace the cup and press the button located in the back of the machine.

de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la feche de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMSEN y SKYMSEN.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 14 de Enero 2014.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSEN** y **SKYMSEN**, accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/ usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

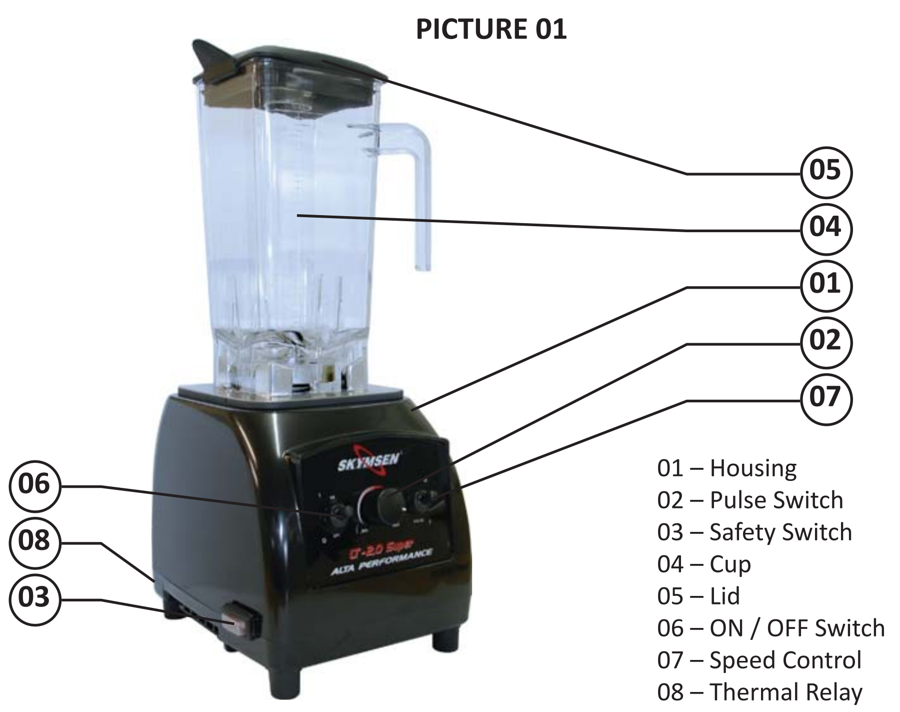
Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios**. Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra

IMPORTANT
Check your operation if the motor is overheating often.

1.2 Main Components

All components are made with carefully selected materials for their function, in accordance with the Siemsen standard testing procedures and experience .

PICTURE 01



01 – Housing
02 – Pulse Switch
03 – Safety Switch
04 – Cup
05 – Lid
06 – ON / OFF Switch
07 – Speed Control
08 – Thermal Relay

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	LT-2,0 SUPER GOURMET 2
Voltage	V	110/220*
Frequency	Hz	50/60
Rating	W	1000
Consumption	kW/h	1,5
Height	mm	495
Width	mm	205
Depth	mm	235
Net Weight	kg	4,2
Gross Weight	kg	5,2
Cup Maximum Capacity	L	2,0(**)

(*) Voltage will be only the one indicated on motor characteristics label.

IMPORTANT
(**) The maximum capacity of the LT-2,0 Super Gourmet 2 is 2,0 L (two liters), despite of the larger volume. This extra volume aims to minimize the overflow of the processed product.

IMPORTANT
Metalúrgica Siemsen Ltda. will not be liable for damages caused by the use of NON ORIGINAL components

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

Always work with your Professional Blender model LT-2.0 Super Gourmet 2 upon a clean and stable surface with a preferable height of 850mm.

This equipment was developed to be used at 110 Volts or 220 Volts (50 Hz / 60Hz). Before using the machine, check the voltage on the label existent on the electric cord.

2.2 What to do or not with your Professional blender

You must:

2.2.1 – Check if the power supply voltage is the same of the machine voltage.

2.2.2 – Use the blender upon a dry and clean surface in order to prevent water and other substances from getting inside the machine along with the air.

2.2.3 – Put liquid ingredients inside the cup first, then put solid ingredients.

2.2.4 – Cut all fruits, vegetables, boiled meat, fish or sea food in pieces of up to 2cm size. Cut cheese in pieces of up to 1,5cm size.

2.2.5 – Firmly place the lid on top of the cup before switching the machine ON and keep your hand on the lid while the blender motor is working.

2.2.6 – Spill the liquid or semi liquid mix directly inside the blender cup.

2.2.7 – Wait until the cooked vegetables and broth are cool enough before spilling them inside the blender cup for processing.

Warranty Registration

Skyfood Equipment LLC

IMPORTANT:
Only for products of the trademark: Fleetwood by Skymsen **and** SKYMSEN

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
305-866-2704

User Details

* Contact Person: ______

* Business type:

- ☐ Bakery and Bagel Operations
- ☐ Bakery (Associated with Restaurant)
- ☐ Bowling Center
- ☐ Business and Industry In-House Feeding
- ☐ Butcher
- ☐ Catering
- ☐ Club Stores
- ☐ Convenience Store
- ☐ Country Club
- ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
- ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
- ☐ Food Store
- ☐ Government
- ☐ Hospital
- ☐ Lodging
- ☐ Mass Merchandiser with Grocery
- ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
- ☐ Meat Packer and Purveyor
- ☐ Other Business that prepares or serves food
- ☐ Other Business that sells but doesn't serve food
- ☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
- ☐ Restaurants (Independent / Chain)
- ☐ School
- ☐ Stadiums / Coliseum
- ☐ Supermarket / Grocery
- ☐ Theme Park
- ☐ University / College
- ☐ Vineyard / Winery
- ☐ Warehouse Clubs
- ☐ Wholesale Baking Operation (Non-Institutional)

* Company Name: ______

* Address: ______

* City: ______

* State: ______ * Zip Code: ______

* Phone: ______ Fax: ______

** E-mail: ______

Web page: ______

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: ______

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: ______ * Confirm Serial Number: ______

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes ☐ No

* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: ______
Company Name

* Indicates required field. ** Indicates required field, not mandatory by Fax.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (6) months, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User").

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User").

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-7.0-503-7534 for Customer Support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates

These **Terms and Conditions** were last updated on August 22th, 2011.

You cannot:

... expect your blender to replace any other kitchen appliance. It is not supposed to make mashed potatoes, it does not blend egg white or any other cream for covering, it does not grind raw meat, it does not blend hard pastas and does not extract kernels from fruit and vegetables.

...process mixtures for too long. Remember that this kind of blender works in seconds and not in minutes. Therefore, never let your blender working for more than one minute. It is better to switch it off and check the mixing consistency after a few seconds to avoid over blending.

... overload the motor with big or heavy portions, once it will decrease the blender's lifespan. If the motor stops, immediately switch it off, unplug and remove part of the load before restarting the operation.

3. Operation

3.1 Starting

Start the machine by pressing the Safety Switch N°.03 (Pic. 01). Then adjust the desired speed using the Speed Control N°.07 (Pic. 01). In case you do not know the appropriate speed, set to the maximum speed and press the ON/OFF Switch N°. 06 (Pic. 01).

IMPORTANT
NEVER SWITCH THE MACHINE ON WITH EMPTY CUP, BECAUSE IT WILL CAUSE IRREPARABLE DAMAGES.

3.2 Feeding Procedure

The blenders work in high speed (approximately 25.000rpm, empty).

To feed the blender, proceed as follows:

- Cut the product in small pieces of up to 2 cm size. This process helps on the blending time, especially for frozen products. When triturating ice, it is recommended to ad some water.

- Remove the Lid – No. 05 (Picture 01).

- Place the product to be processed into the cup No.04 (Picture - 01) with the machine switched OFF.

- Place the lid back – No. 05 (Picture 01) and switch the machine ON.

3.3 Cleaning

The cup parts are resistant to corrosion, hygienic and easy to clean.
Before using the blender for the first time and then after each use, take apart the cup pieces (Pic. 01) and clean them very well with clean water and neutral soap, then wipe and dry well.

DO NOT WASH ANY PIECES IN A DISH WASHER. Revise all the pieces frequently before assembling them again. If the blades are stuck or spin with difficulty, DO NOT USE THE BLENDER. Revise the machine by carefully spinning the blades anti- clock-wise (the opposite edges are sharp): The blades must move without difficulties.

Use only original SIEMSEN spare parts which are available at the Authorized Dealer. THE USAGE OF DAMAGED OR NOT RECOMMEND SPARE PARTS MAY CAUSE SERIOUS PERSONAL INJURIES AND/OR DAMAGES TO YOUR BLENDER. NEVER DIP THE MOTOR HOUSING IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. Unplug the machine and clean the external part of the base with a wet cloth. The motor has permanent lubrication and does not require any additional lubrication. EVERY MAINTENANCE SERVICE MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL.



SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

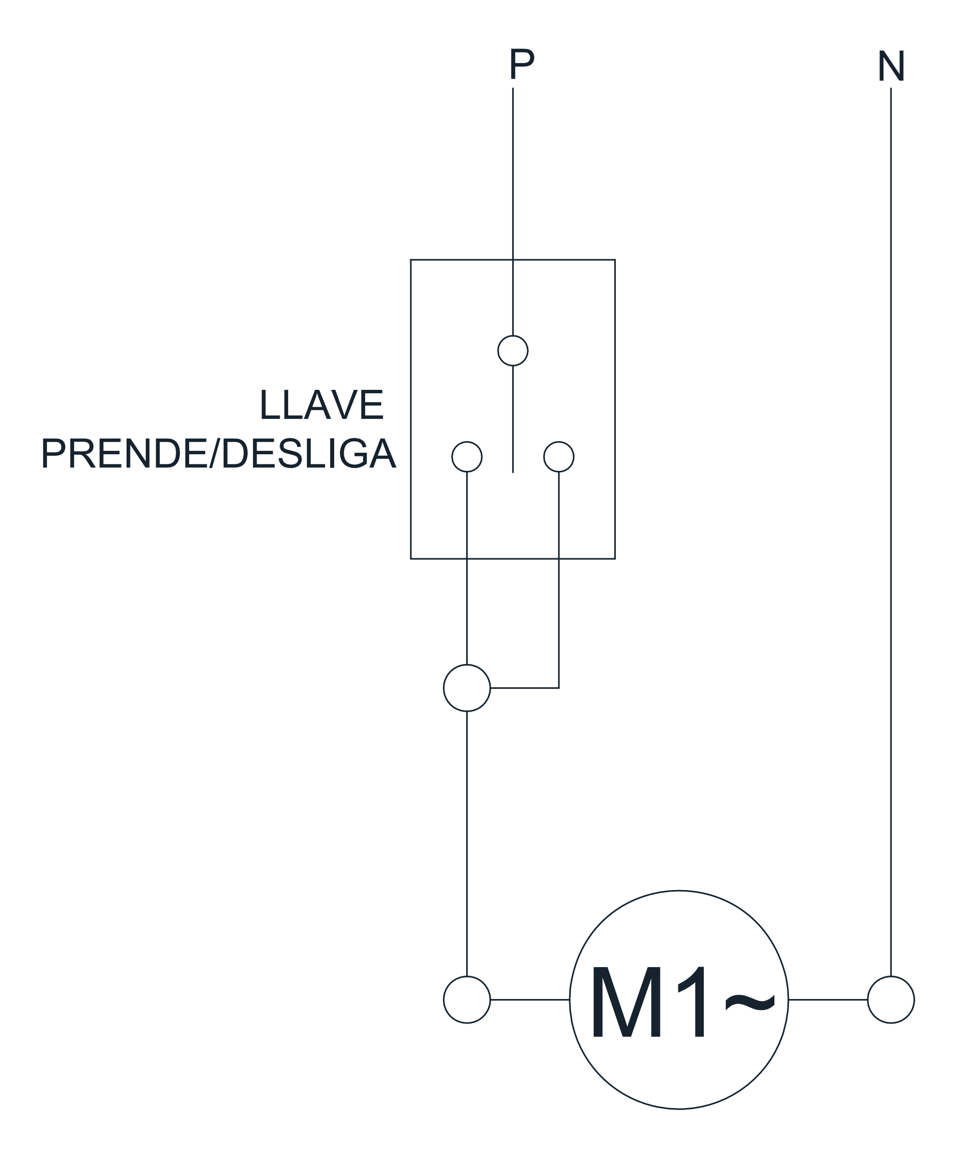
For questions or assistance with products **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN**, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, 24h Customer support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"). Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

7. Diagrama Eléctrico



4. General Safety Practices

IMPORTANT
If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

4.1.2 Warnings

* The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
* Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
* Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
* Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
* Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
* Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
* If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

* In case of power shortage, immediately switch the machine off.
* Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
* Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
* Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
* DO NOT change the standard characteristics of the machine.
* DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the

machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT
Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger
An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices
Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

4.2.3 Precautions
The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice
When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions
Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises.
Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.
Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Warnings
Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La maquina no prende	Falta energia eléctrica, el enchufe esta desconectado Problema en el circuito interno o externo del la maquina	Verifique si el enchufe está conectado, y si hay energia eléctrica Llame a la asistencia técnica
Vaciamiento del vaso	Problema con el sistema de vedamiento	Llame a la asistencia técnica
El producto no se licua	Pedazos muy grandes del producto impiden el contacto con la cuchilla Cuchilla no afilada	Corte el producto en pedazon menores, de aproximadamente 2cm Llame a la asistencia técnica

6. Consejos Generales

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos
No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.
Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.
JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados
Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.
Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.
Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.
Al verificar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y engranajes..

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros
Con la maquina ligada cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

IMPORTANTE
Siempre desligue de la red eléctrica en cualquier caso de emergencia.

4.7 Aviso

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.
La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

5. Análisis y Solución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Licuadoras Profesionales fueran diseñadas para necesitar un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso ocurra algún problema verifique la Tabla 02 abajo donde están algunas soluciones recomendadas. Además, el fabricante deja a su disposición una rede de Asistentes Técnicos Autorizados.

Never touch turning parts with your hands or any other way ,

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions
Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger
Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT
Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel. The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Professional Blender has been designed to require minimum maintenance. However, some performance failures may happen due to natural wearing caused by the use of the equipment.

If any problem arises with your Professional Blenders , check the Table - 02 below, where there are some detailed and recommended possible solutions.

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not turn on	Lack of power or the plug is off the socket Problem with the internal or external electric circuit of the machine	Check if the plug is on the socket, and if there is electric power Call Technical Assistance
Cup is leaking	Problem in the sealing system	Call Technical Assistance
The product do not get processed	The product is too big now allowing the contact with the blade Blunt Blades	Cut the ingredients into smaller pieces, less than 2cm size Call Technical Assistance

6. General Advices

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circunstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before acessing the processed ingredients.

NO ALTERE las características originales de la maquina.
NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.
LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.

IMPORTANTE
Lee con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

4.2.1 Peligro
Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos
Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente claro.
El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.)debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.
4.2.3 Cuidados
El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.
Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso
Al averiguar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni cadenas y engranajes..

4.3.2 Cuidados
Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.
Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre la s correas y poleas.
Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE
Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

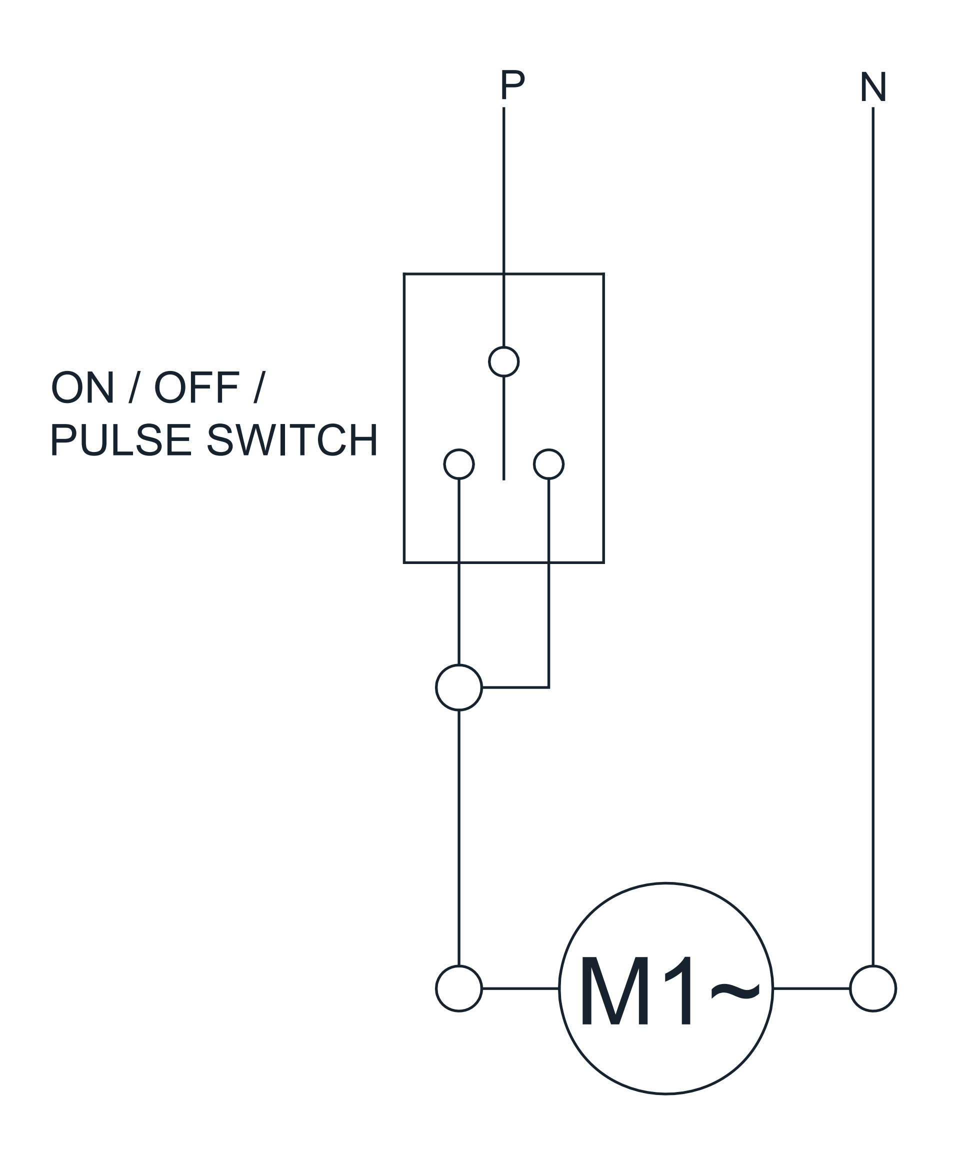
4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros
Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.
Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.)con las manos, zapatos o ropas mojadas. No atender a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias
El local de la llave liga / desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.
Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.
Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.
Agua o aceite podrá hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.
Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.
Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.)por acaso.
Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos
En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga / desliga.
Use solamente óleos lubrificantes o grasas recomendadas o equivalentes.
Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.
Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

7. Electric Diagram



INDICE

1 . Introducción 15
1.1 Seguridad 15
1.2 Main Components 16
1.3 Caracteristicas Técnicas...16

2. Instalación 17
2.1 Instalación 17
2.2 Lo que se puede hacer o no se puede hacer con su licuadora profesional : 17

3 OPERACIÓN 18
3.1 Accionamiento..18
3.2 Procedimiento para alimentación 18
3.3 Limpieza 19

4. Nociones Generales de Seguridad... 20
4.1 Practicas Básicas de Operación 20
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina. 21
4.3 Inspección de Rutina 21
4.4 Operación...22
4.5 Después de Terminar el Trabajo 22
4.6 Manutención..22
4.7 Aviso 22

5. Análisis y Solución de Problemas 22
5.1 Problemas, Causas y Soluciones 22

6. Consejos Generales.. 23

7. Diagrama Eléctrico 24

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 25
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY 25

3.3 Limpieza

Las partes del vaso de la licuadora son resistente a corrosión, son higiénicas y de fácil limpieza. Antes de utilizarla por primera ves y luego después de cada uso, separe las partes del vaso (Fig.01) y límpielas muy bien con agua y jabón liquido neutro., luego enjuagar y secar. Limpie también el gabinete del motor con un trapo húmido.

NO LAVE NINGUNA PARTE EN UNA MAQUINA LAVADORA . No utilice la licuadora si está con las cuchillas que no giran. Haga una revisión antes de prenderla a la toma de corriente: gire cuidadosamente la cuchilla en dirección ante horaria (cuidado pues los bordes opuestos son afilados). Las cuchillas deben moverse sin dificultad.

Utilice solamente partes originales SKYMSEN, las cuales están a disposición en los Distribuidores Autorizados.

LA UTILIZACIÓN DE REPUESTOS DAÑADOS O NO RECOMENDADOS PODRÁ CAUSAR GRAVES DAÑOS PERSONALES Y/O DAÑOS A SU LICUADORA.
NUNCA SUMERJA LA MAQUINA EN AGUA U OTRO LIQUIDO. El motor posee lubricación permanente, así que no requiere cualquier lubricación.
TODO SERVICIO DE MANTENIMIENTO DEBE SER EFECTUADO POR UN ASISTENTE TECNICO.



NO SE PUEDE:

…esperar que su Licuadora sustituya los artefactos de la cocina. Esta licuadora no hace puré de papas o de legumbres, no hace claras en nieve ni sustitutos para coberturas de cremas. Tampoco pica carne cruda y no mezcla masas duras, ni extrae pepitas de frutas, legumbres o verduras.

…procesar las mezclas por mucho tiempo. Esta licuadora realiza los procesos en segundos NO en minutos. Así que el tiempo de los procesos debe siempre ser inferior a un minuto. Sí tiene dudas si la mezcla alcanzó el punto que desea, es mejor desligar la máquina luego de algunos segundos y verificar su consistencia.

…SOBRECARGAR el motor con porciones muy pesadas o muy grandes, pues de esta forma será disminuida la vida útil de la licuadora. Si el motor parar, desligue inmediatamente la máquina, desconectando el enchufe de la toma de corriente y saque un poco de los ingredientes, para entonces volver a prender la Licuadora.

3 OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la máquina es hecho apretando la Llave General Nº 03 (Fig.01).

Después regular la velocidad deseada por de la llave controladora de velocidad Nº 07 (Fig.01), en caso de no conocer la velocidad ideal, utilice la velocidad máxima y apreté la llave liga/desliga Nº 06 (Fig.01)

IMPORTANT

Nunca prender la máquina en vacío, es decir, sín liquido, pues pueden ocurrir daños irreparables en su licuadora

3.2 Procedimiento para alimentación

La licuadora es una máquina que trabaja en alta velocidad, aproximadamente 25.000 rpm sin carga.

Para alimentar el vaso, proceder como sigue :

- corte el producto en trozos pequeños de aproximadamente 2cm. Este procedimiento ayuda en el proceso, principalmente si el producto está congelado. Para la trituración de hielo, recomendamos agregar un poco de agua.

- sacar la tapa Nº05 (Fig.01) del vaso

- colocar el producto en el vaso Nº 04 (Fig.01) con la máquina desligada.

- colocar la tapa Nº05 (Fig.01) y prender la máquina.

1 . Introducción

1.1 Seguridad

Al usar las licuadoras profesionales rogamos fijarse en algunas precauciones básicas de seguridad :

1.1.1 Lea todas las instrucciones ,

1.1.2 Para evitar el riesgo de choques eléctricos, y daños al equipo, nunca lo use sobre superficies húmedas o mojadas , ni las sumerja en agua o otro liquido

1.1.3 Cualquier equipo debe ser supervisado cuando usado cerca de niños.

1.1.4 Desconecte el equipo cuando no sea usado, antes de limpiarlo o antes de remover accesorios.

1.1.5 Evite el contacto con piezas en movimiento.

1.1.6 No use el equipo cuando tenga el cable de alimentación o el enchufe dañados. Tampoco no lo use cuando el equipo no este funcionando correctamente o cuando haya sufrido una caída, o se haya dañado de cualquier manera. Si algo se pasara lleve su equipo a la Asistencia Técnica para su revisión, reparo o ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.7 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar daños al usuario.

1.1.8 Mantenga las manos o cualquier otro utensilio lejos del equipo mientras en funcionamiento para evitar daños a la persona o al equipo. Si fuera necesario mezclar, etc., desprenda y desconecte la licuadora y use una espátula de goma .

1.1.9 Las cuchillas son muy afiladas, tenga cuidado al tocarlas.

1.1.10 Siempre coloque la tapa en el vaso antes de prender el equipo

1.1.11 Agarre el vaso mientras la licuadora estuviera funcionando. Si el vaso se suelta, desprenda la maquina inmediatamente.

1.1.12 No use el equipo al aire libre

1.1.13 No permita que el cable de alimentación se quede en la borda de la mesa, ni que toque superficies calientes .

1.1.14 No deje la licuadora funcionar sin supervisión

1.1.15 No utilize chorros de agua directamente sobre el equipo

1.1.16 Nunca prenda la maquina con ropas o zapatos mojados.

1.1.17 Nunca trabaje el equipo con la cuchilla suelta, desmontada o dañada.

1.1.18 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá superar los 40 ° Celsius / 104° Fahrenheit.

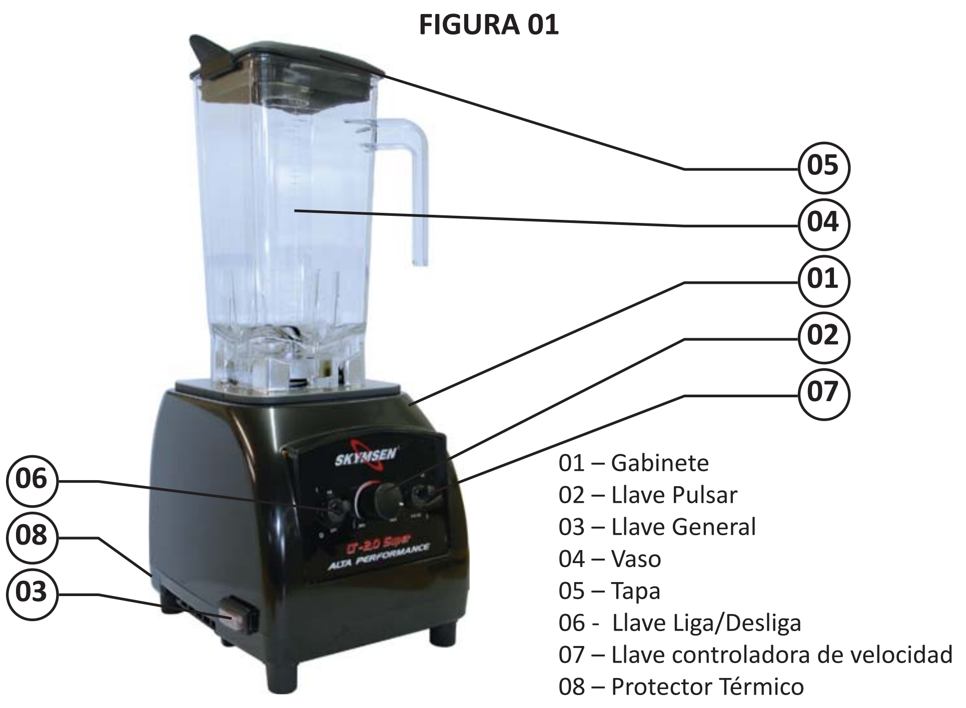
El equipo tiene un protector térmico Nº08 (Fig.01) que es sensible a la temperatura del motor y automáticamente lo desliga en caso de haber demasiado calentamiento. Para reactívar el equipo, saque el vaso de la base y espere algunos minutos hasta que el motor quede frío. Después aprete la llave que queda en la parte trasera del equipo.

IMPORTANTE
Verifique la operación en caso del motor sobrecalentar con mucha frecuencia.

1.2 Main Components

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN

FIGURA 01



01 – Gabinete
02 – Llave Pulsar
03 – Llave General
04 – Vaso
05 – Tapa
06 - Llave Liga/Desliga
07 – Llave controladora de velocidad
08 – Protector Térmico

1.3 Caracteristicas Técnicas

TABLA 01

CARACTERISTICA	UNIDAD	LT-2,0 SUPER GOURMET 2
Voltage	V	110/220*
Frecuencia	Hz	50/60
Potencia	W	1000
Consumo	kW/h	1,5
Altura	mm	495
Ancho	mm	205
Profundidad	mm	235
Peso Neto	kg	4,2
Peso Bruto	kg	5,2
Capacidad Maxima del Vaso	L	2,0(**)

(*) La tensión será única de acuerdo a la del motor de la maquina

IMPORTANTE
(**) La capacidad máxima de los LT 2.0 SUPER GOURMET es de 2,0 (dos litros) mientras el volumen de los vasos es mayor. El volumen a mayor sirve para reducir la posibilidad de transborde del liquido durante la operación.

IMPORTANTE
Metalurgica Siemsen Ltda.. NO SE RESPONSABILIZA por daños causados a los equipos por el empleo de componentes que no sean originales.

2. Instalación

2.1 Instalación

Trabaje con su Licuadora Profesional sobre una superficie estable preferentemente con 850 mm de altura.

Este equipo fue diseñado para 110V o 220V (50 /60 HZ) . Al recibir la licuadora verifique el voltaje indicado en la etiqueta existente en el cable de alimentación eléctrica.

2.2 Lo que se puede hacer o no se puede hacer con su licuadora profesional :

SE PUEDE

2.2.1 Verifique si el voltaje de la red eléctrica es el mismo de lo de la maquina ..

2.2.2 Siempre operar la Licuadora en una superficie limpia y seca, para evitar que el aire pueda incluir sustancias raras o agua en el motor.

2.2.3 Colocar en el vaso, primero el liquido de la receta y después los sólidos, a menos que la receta indique lo contrario.

2.2.4 Cortar todas las frutas o legumbres y verduras, así como también las carnes cocinadas y pescado en porciones de 2cm. Cortar los quesos en porciones de máximo 1,5cm.

2.2.5 Colocar la tapa firmemente en el vaso, antes de prender la licuadora y mantener la mano sobre la tapa mientras que el motor esté en funcionamiento.

2.2.6 Colocar las mezclas liquidas o parcialmente liquidas directamente en el vaso de la licuadora.

2.2.7 Resfriar las verduras cocidas e caldos antes de colocarlos en la licuadora para procesamiento.